

# Cake Pops



Puteti face aceste bomboane din orice resturi de prajituri, nu neaparat folosind reteta mea de Cake Pops, dar cand veti vedea ce ingrediente intra in componitia bombonelelor mele, veti fi foarte tentati sa le incercati ☺ Discutam aici despre ciocolata alba si neagra, scortisoara si migdale (sau nuci). Sunt foarte gustoase, va veti convinge singuri, si, mai important, extrem de apreciate de copii!!!!!!

## Ingrediente pentru cca 20 de bucati:

### Pentru blat:

- 80 g ciocolata alba
- 4 oua mici
- 80 g unt
- 50 g zahar

- 1 lingurita scortisoara (rasa)
- 60 g migdale sau nuci macinate
- 30-50 g biscuiti pisati (optional)

### Pentru glazura de ciocolata si ornat:

- 100 g ciocolata cu minim 50% cacao
- 50 g ciocolata alba sau bombonile mici, colorate



## **Mod de preparare:**

Se separa ouale; se freaca untul cu zaharul si galbenusurile pana devin o crema spumoasa. Se topesti ciocolata la microunde sau la bain-marie si se incorporeaza in crema de unt si oua. Se adauga scortisoara si migdalele macinate si se amesteca bine. Se bat albusurile spuma si se incorporeaza in compozitie.

Se unge cu unt sau se tapeteaza cu hartie de copt o forma cu diam. de 20 sau 24 cm. Se varsa continutul in forma si se coace cca. 40 de minute. Se lasa blatul sa se raceasca si apoi se faramiteaza. Daca vi se pare ca „aluatul” e un pic cam uns, adaugati biscuiti pisati (cu sucitorul sau la robot). Se modeleaza bile din compozitia racita si se pun pentru minim 30 de minute la frigider.

Se topesti ciocolata neagra. Bilele se cufunda pe rand in ciocolata topita si se scurg pe o furculita. Se aseaza pe un platou, dupa care se infig cu grija pe betisoare de lemn sau plastic, cum aveti, si se orneaza cu spirale de ciocolata alba topita (sau se presara cu bombonele de zahar mici si colorate, cat ciocolata e inca moale).

Poze de zi, cu soaaare!!!



Laura Sava



Laura Sava



*Laura Sava*

Poze de noapte, fara soaaare ☺



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Surprinzoare si gustoase!!!!!!



Sfat: Ca sa manevrati mai usor bomboanele, infigeti-le betisoarele imediat ce le-ati scos din frigider si cufundati-le in ciocolata topita, iar daca veti folosi resturi de prajituri de la Craciun, si credeți ca amestecul va fi prea uscat, adaugati in plus unt topit, 1-2 linguri gem si putin lapte aromatizat cu rom sau vanilie.

Pentru voi, cu mare drag!!!!



*Laura Sava*